

Grießflammerie

ca. 6 Personen:

Zubereitung:

$\frac{1}{4}$ l Milch

75 g Grieß

125 g Zucker

1 Blatt Gelantine

$\frac{1}{2}$ Vanillestange

4 Eiweiß

Die Milch mit der Vanille aufkochen lassen, den Grieß regenartig mit dem Schneebesen einrühren.

Abseits des Feuers den Zucker einrühren und die Gelantine (aufgelöst) hinzugeben.

Die heiße Masse mit dem geschlagenen Eiweiß locker vermengen.

In kalte Formen geben und erst stürzen, wenn die Masse völlig erkaltet ist.

Dazu kann man heiße Zimt-Kirschen servieren.

Die Kirschen werden in Kirschsirup mit etwas Zimt und Kirschwasser erhitzt, und über die kalte Flammerie gegeben.